Die Welt der Frau



Beilage zum „Posener Tageblatt"

Nr. 6 Posen, den 16. März 1930

Ehefrau und Kameradin.

In vielen Ehen, in die man Einblick gewinnt, und das nicht nur in Deutschland, ist es Sitte, von einem „Regiment" in der Ehe zu sprechen. „Frau X. führt daheim aber gehörig das Regiment" (oder umgekehrt!), so hört man oft genug sagen. Ist denn diese Verbindung, die Menschen miteinander aus freiem Willen eingehen, eine Kampfansage, wie sie etwa zwei Boxer, die einen Wettkampf austragen wollen, sich machen? Bei diesem muß einer gewinnen, einer muß der Führende sein, der dem anderen den Fuß in den Nacken setzt, um seinem Machtgefühl Spielraum geben zu können.

Wehe der Ehe, in der nach diesen Grundsätzen gelebt wird. Sie ist der Boden für alle Abirrungen, für Lüge und innerliche Unfreiheit. Führend, als der Stärkere und oft geistig Ueberlegenere, soll der Mann sein, aber nicht mit der Gewalt des Despoten soll er führen. Gerade die ruhige Willensstärke, die mit Eigensinn nichts zu tun hat und mit Brutalität schon lange nichts, wird der Frau Achtung abnötigen und sie mit Stolz auf den Besitz des Mannes erfüllen; denn sie hat dann jenes Gefühl des Geborgenseins, das sie braucht. Eine Frau will aufsehen können zu ihrem Mann als zu der Verkörperung der Eigenschaften, die sie selbst sich nie wird aneignen können.

Dagegen hat sie wieder die Pflicht, sich der besseren Einsicht des Mannes nicht zu verschließen und soll nicht Trotz anstatt dem Willen, einen Rat zu befolgen, an den Tag legen. Auch soll sie ihm nicht nur Frau, sondern auch Freundin, Kameradin sein. Als Frau wird sie immer ein klein wenig Rechthaberei, Gekränktsein usw. zeigen, als Kameradin dagegen wird sie diese Stimmungsmomente weniger zutage treten lassen und geduldig zuhören, wenn er die Lasten des Tages, die Beruf und Arbeit ihm aufgebürdet haben, sich herunterreden will. Die Frau hat mitunter dafür nur Vorwürfe, und anstatt zuzuhören, bis der Mann sich innerlich erleichtert hat, kommt sie mit irgendeinem Kleinkram, der mit wirklicher Sorge um den geliebten Mann nichts gemein hat, und schneidet seiner Aussprache das Wort ab. B e l a s t e t ihn also, anstatt ihn zu e n t l a s t e n. Die Frau, die ihrem Manne aber auch Freundin ist, läßt dagegen ihn sich aussprechen, gibt ihm gute, verstehende Worte und hilft ihm hinüber über das Drückende der Tagesgeschäfte.

Gerade der Frau liegt es ob, aus ihrem Haushalt ein „Heim" zu machen, nach dem sich der Mann von selbst sehnt, weil er dort etwas findet, was über dem Alltag steht. Nicht damit ist es getan, daß eine Frau erreicht, daß der Mann Ja und Amen zu allem sagt; das tut er oft nur, um Ruhe zu haben und widerwärtigem Streit aus dem Wege zu gehen. V e r t r a u e n muß er zu seiner Frau haben können und trotz seiner überlegenen Stärke einen Platz, an den er, wie einst zu seiner Mutter, kommen kann, um sich auszuruhen und Trost und neue Kraft fürs Leben zu holen.

M. G r ö h n.

Was glaubst du, was es gekostet hat?

Ich will das ja gar nicht wissen! Es ist mir sogar zuwider, bei jedem Kleid und jedem Hut, bei jedem Paar Schuhe, bei jeder Kleinigkeit, die meine Bekannten sich kaufen, sofort zu wissen, wieviel dafür bezahlt worden ist. Und es interessiert mich ebensowenig, was der Wintermantel von Herrn Soundso und was die Gardinen von der Nachbarin Müller gekostet haben. Wenn ich wissen muß, was dies und das gekostet hat, weil ich es mir vielleicht auch kaufen will, dann kann ich ja fragen, nicht wahr?

Aber es gibt merkwürdigerweise sehr viele Menschen, denen machen die gekauften Dinge erst Spaß, wenn sie anderen gesagt haben, was sie dafür bezahlt haben. Und wenn sie etwa billig sind, dann „genieren" sie sich womöglich, das einzugestehen, und denken, die Sachen haben damit für den anderen ihren Wert verloren. Wie falsch das doch ist! Alle Dinge haben einen ganz verschiedenen, ganz relativen Wert. Der prächtigste Wintermantel wird einem Sudanneger immer wertlos sein, weil er ihn in der Hitze seiner Heimat nicht tragen kann, und mir wird das bescheidenste Umschlagetuch unbezahlbare Dienste leisten, wenn ich es irgendwo bekomme, wo ich, ohne mich wärmen zu können, mörderisch gefroren habe. Die kostbarste Abendtoilette einer Filmdiva ist und bleibt für mich durchaus wertlos, weil ich nie und nimmer Gelegenheit habe, sie zu tragen, und das bescheidenste Wollkleid ist mir im Winter so wichtig, daß ich das Doppelte seines normalen Ladenpreises dafür bezahlen würde, könnte ich es nicht anders bekommen.

Nur wer gedankenlos ist, denkt also, daß der im Laden bezahlte Preis den Wert des Gegenstandes ausmacht, und nur wer gedankenlos ist, wird daher bei jedem neu erstandenen Gegenstand stolz den Preis dazu setzen. Und — nur wer t a k t l o s ist. Denn es könnte doch sein, daß derjenige, dem ich berichte, was mein neuer Wintermantel gekostet hat, von der gleichen Summe fast einen ganzen Monat lang leben muß. Wie wird ihn das berühren, daß ich mir für das viele Geld, von dem er nur lebt, einen Mantel kaufe? Er muß neidisch werden oder verbittert oder doch traurig. Und das ist nicht sein Fehler, sondern nur meine Schuld. Etwas anderes ist es natürlich, wenn ich besonders preiswert eingekauft habe — beim Ausverkauf etwa oder bei irgendeiner besonderen Gelegenheit. Dann kann ich wohl sagen, was ich bezahlt habe — aber auch nur dann! Die meisten Menschen jedoch, die so anfangen: Was glaubst du, was ich dafür bezahlt habe? . . ., wollen ein bißchen renommieren. Und dieses Renommieren ist eine der ungehörigsten und taktlosesten Angewohnheiten, die man haben kann. Während der Inflation hat sie sich sehr eingebürgert, aber wir leben heute nicht mehr in der Inflation, und Unterhaltungen über Preise sollten darum auf das Mindestmaß eingeschränkt werden!

H. W.



St. 978. Schoner mit reicher Richelieustickerei, Stoffgröße 40/40; vorgezeichnet auf feinem weißen Halbleinen 75 Pf.; auf prima Linon 60 Pf. Lyon-Abplättmuster 40 Pf.

St. 982. Elegantes Kissen in dreieckiger Form mit Richelieuarbeit, Stoff für Vorder- und Rückplatte 53/115; vorgezeichnet auf feinem Halbleinen 3.— M.; auf Reinleinen 4,75 M.; handgestickt, ungarniert 18.— M. Lyon-Abplättmuster 80 Pf.

An vollen Tischen.

Reinlichkeit, Höflichkeit und Kochkunst in Holland.

Wenn man die Grenze zu dem kleinen Nachbarstaat überschreitet, dann wird man sofort von der großen Sauberkeit überall und der Zuvorkommenheit, womit einem alle Leute begegnen, überrascht.

Wir sind nicht mit Unrecht stolz darauf, eines der reinlichsten Völker der Erde zu sein, aber von den Holländern werden wir noch bei weitem übertroffen. Der ganze Lebensstil in Holland ermöglicht es der holländischen Hausfrau auch heute noch, sich mit aller Kraft ihrem Hauswesen zu widmen. Sie kümmert sich noch nicht viel um Nationalisierung im Haushalt. Bei ihr wird noch alle Augenblicke das ganze Haus von oben nach unten gekehrt, um jedes kleinste Stäubchen gründlich zu entfernen. Zeit spielt bei ihr und ihren Hausgehilfinnen noch keine solche Rolle wie bei uns, wo die Hausfrau entweder neben ihrem Haushalt noch andere Pflichten hat oder sich zur Pflege ihrer persönlichen Interessen Zeit freihalten will.

Die Anforderungen, die die holländische Hausfrau an ihre Mädchen stellt, sind sehr groß. Sie sind von morgens bis in die späten Abendstunden angestrengt bei der Arbeit. Da die Hauptmahlzeit in Holland erst abends von 7 Uhr ab eingenommen wird und dazu sehr reichlich und vielseitig gekocht wird, sind die Mädchen oder die Hausfrauen, die ihre Arbeit allein verrichten, natürlich kaum vor 9 Uhr mit der Küchenarbeit fertig. Aber alle sind unverdrossen und stets freundlich. Die Arbeit im Haushalt erhält frisch, und lange Radtouren in der Freizeit, ein- oder zweimal in der Woche, sorgen für Neubelebung der Kräfte.

So vorbildlich sauber es im Haushalt der Holländer ist, so reinlich ist es in Straßenbahnen, Eisenbahnen und Restaurants.

Die überaus große Höflichkeit und Liebenswürdigkeit, die einem auffällt, ist nicht nur allein auf die natürliche Veranlagung des Holländers zurückzuführen. Der freundliche Schaffner auf der Bahn muß, bevor er seinen Dienst antreten darf, einen Höflichkeitskursus absolvieren, eine Einrichtung, die nur wärmstens zur Nachahmung empfohlen werden kann. Aber auch in Geschäften und Warenhäusern wird sorgsam darauf geachtet, daß sich das Verkaufspersonal der größten Liebenswürdigkeit den Kunden gegenüber befleißigt.

Die köstlichen Produkte der holländischen Landwirtschaft geben der holländischen Kochkunst das Gepräge. Hier ißt man — offenbar noch ziemlich unbeschwert von dem Gedanken an die schlanke Linie — so viel und so gut, wie man es sich eben leisten kann. Schon der Frühstückstisch ist, wie in Skandinavien und in England, sehr viel reicher bestellt als bei uns. Zu Mittag wird eine Kleinigkeit gegessen, und abends gegen 7 Uhr folgt die Hauptmahlzeit, zu der man oft Suppe, Vorspeise, Fisch, Fleisch und Nachtisch bekommt. Herrlich sind naturgemäß die Fische, die hier aus der besten Quelle stammen und auch viel gegessen werden. Für die Zubereitung der Speisen wird sehr viel süße Sahne verwandt, die man in Holland in vorzüglicher Qualität bekommt, in einer Qualität, die man zumindest in der Stadt bei uns niemals antrifft. Genau wie in Schweden und Dänemark, bekommt man auch in Holland zum Kompott aus köstlichen Früchten reichlich flüssige Sahne. Eine Sitte, die sich trotz aller Kalorienlehre auch bei uns in den letzten Jahren eingebürgert hat. Allerdings gibt es auch kaum einen erfrischenderen und wohlschmeckenderen Nachtisch als diesen.

Etwas macht sich in Holland doch auch schon eine Bewegung der Abkehr von allzuviel Fleisch zu Gunsten von Obst und Gemüse geltend. In allen größeren Städten trifft man vegetarische Gaststätten, die so gute Pflanzenkost servieren, daß der Fleischmangel gar nicht fühlbar wird.

Die Preise für das Essen in Restaurants sind eher höher als bei uns. Alles, was für die Küche gebraucht wird, hat ungefähr dieselben Preise wie in Deutschland, doch sind sie eher höher als niedriger. Billiger ist alles, was aus den holländischen Kolonien kommt, wie Kakao, Kaffee, Tee usw. **Bruno Beyer.**

Sonneberger Spielzeug.

Im Zentrum der deutschen Spielwarenindustrie. Ausfuhr für 125 Millionen Mark.

Von „Täuflingen" und Schlafpuppen. — Masken für den Karneval.

Thüringen ist die Heimat der deutschen Spielwarenindustrie, der mächtigsten der Welt, und ihr Zentrum ist Sonneberg. Das schmucke, arbeitsame Städtchen ist von einem Kranz bewaldeter Berge umgeben. Von seinen 20 000 Einwohnern leben fast 90 Prozent von der Spielwarenindustrie. Da ist zuerst die Schar derer, die an der Produktion selbst beteiligt sind, sei es als Heimarbeiter oder in Großbetrieben. Auch hier sind meist die Arbeitsvorgänge zur Erhöhung der Leistung des Einzelnen eng umgrenzt. Da gibt es Augeneinsetzer, Drücker, Modelleure, Drechsler usw. Zu diesen gesellen sich die Arbeitskräfte, die den Abtransport der riesigen Spielwarenmengen, die das Städtchen und die Umgebung liefert, besorgen.

Wie groß der Anteil Sonnebergs an dem deutschen Gesamtexport an Spielwaren ist, geht daraus hervor, daß 1913 an der deutschen Ausfuhr an Spielwaren, die damals 125 Millionen Mark betrug, allein Sonneberg mit 50 Millionen Mark beteiligt war. In den letzten zehn Jahren hat allerdings die thüringische Spielwarenindustrie schwer zu kämpfen gehabt. Die Absatzschwierigkeiten hatten Arbeitslosigkeit zur Folge. Jetzt scheint die Krise endlich überwunden zu sein, und Sonneberg beginnt wieder, sich seine Weltstellung, die es vor dem Kriege hatte, zurückzuerobern.

Schon bald nach dem dreißigjährigen Kriege hat man in dieser Gegend damit angefangen, Spielwaren herzustellen. Die durch die Jahrhunderte geübte Handfertigkeit hat sich von einer Generation auf die andere vererbt, und darum findet man gerade dort so viele geschickte Arbeiter. Die ersten Spielzeuge, die in der Sonneberger Gegend gemacht worden sind, waren primitive Holzpüppchen, denen man ein einfaches Hemdchen überzog. Sie wurden „Täuflinge" oder „Docken" genannt. Dazu gesellten sich die bekannten weißen oder lustig bemalten Spanschachteln, in denen allerhand winzige holzgeschnitzte Tierchen, Püppchen, kleine Engel, Wagen und Soldaten steckten, die noch vor 20 Jahren das Entzücken der Kinder bildeten. Holz bildete solange das Hauptmaterial für die Spielwaren, bis 1807 das Papiermaché erfunden wurde. Aus Mehl, Papier und Leim wird eine Masse hergestellt, die sich sehr gut zur Herstellung von Puppen und Tierbalgen eignet. Die Püppchen sind im Laufe der Zeit immer komplizierter geworden. Das einfache Holzpüppchen, das steif und unbeweglich war, ist von der Puppe mit Schlafaugen, natürlichem Haar, die „Mama und Papa" sagen kann, abgelöst worden. Ihre Aussteuer an Kleidern und Wäsche beschäftigt wieder viele fleißige und geschickte Frauenhände. — Neben Puppen und aller Art Holzspielzeug werden in Sonneberg jetzt auch viel die bei Kindern und Müttern gleich beliebten gestopften Puppen und Tiere, deren bekanntester Vertreter der in jeder Kinderstube anzutreffende Teddybär ist, angefertigt. — Eine Reihe der Spielwarenindustrie verwandte Berufszweige haben in Sonneberg ebenfalls ihren Mittelpunkt. Da sind vor allem zu nennen: die Christbaumschmuckindustrie, die Maskenfabrikation und die Herstellung anatomischer Lehrmittel.

Der Sonneberger Industrieschule ist ein Spielwarenmuseum angegliedert, das einen ebenso interessanten Ueberblick über die Vielfältigkeit der Produktion bietet, wie über die Wandlung, die das Spielzeug im Laufe der Jahrhunderte durchgemacht hat.

Die Sonneberger Spielzeugindustrie ist stets auf der Leipziger Messe vertreten. Sie beschickt auch die internationalen Ausstellungen und hat mit ihren Erzeugnissen auf den großen Weltausstellungen schon oft Aufsehen erregt. Die Einkäufer der großen inländischen Firmen kaufen für die Stammhäuser nicht nur auf den Messen, sondern suchen die Spielwarenzentrale Sonneberg selbst auf und lassen sich auch die Waren zum Teil nach eigenen Wünschen anfertigen. Denn jeder Wunsch des Käufers findet seine volle Erfüllung. Die Anpassungsfähigkeit der Süddeutschen Spielwarenindustrie ist bei der hohen Geschicklichkeit ihrer Arbeiter fast unbegrenzt.

In Sonneberg und in all den kleinen Dörfern und Städtchens Thüringens, in denen die Spielwarenindustrie heimisch ist, arbeitet meist die ganze Familie. Der Verdienst bei der Heimarbeit ist nicht groß, und viele fleißige Hände müssen sich rühren, um den bescheidenen Lebensunterhalt für alle zu decken.

Ernst Hartke.

Doch wieder schlanke Linie?

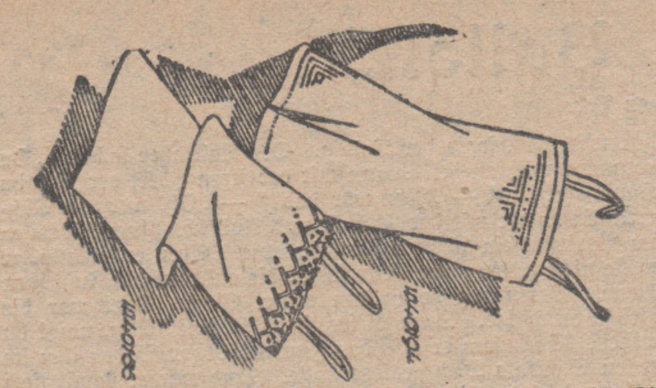
Der von führenden Pariser Firmen unternommene Propagandafeldzug für die vollschlanke Linie hat in Amerika nur zu einem Eintagserfolg geführt. Amerikas Frauenwelt hungert wieder und richtet die Augen nach Hollywood, das die schönsten Frauen aufweist.

Die Filmstadt geht erzieherisch vor, und alle sich nach der schlanken Linie sehnenden Ladies schwärmen von der neuesten Hollywooder Diät. Die Gaststätten jeden Ranges in Amerika stehen unter der Devise: „Diät von Hollywood". In Scharen sieht man zur Lunchzeit Frauen beim Teetrinken und Zitronenessen. Der Kellner erhält die kurze Mitteilung: „Der sechste Tag" und serviert stumm die passenden Gerichte. Zahlreiche Klubs abmagernder Frauen sind gegründet worden, sie wollen unter sich und nicht Beklemmungen in Gasthäusern ausgesetzt sein, wenn sie Beefsteak-Essern und Schleckern zusehen müssen.

Die Hollywooder Kur dauert 18 Tage. In den ersten Tagen dürfen nur je zwei Salatköpfe, etwas rohe Zitrone, Tomaten und abgemessene Mengen von Tee genommen werden. Am zwölften Tage werden ein halber Hummer und einige Keks hinzugesellt. Am vierzehnten Tage wird der Genuß geringer Mengen weißen Fleisches gestattet, dazu zwei Eier und mehrere Zwiebäcke. Verpönt ist frisches Gebäck.

Angeblich sollen diese modernen Hungerkünstler zehn bis zwanzig Kilo in der Fastenzeit verlieren. Gesundheitsschädigungen treten auf, werden besprochen, aber nicht beachtet. Hollywood ist überlaufen. Das Kabarett hat sich der Bewegung angenommen. Der Schlager „Meine Frau ist auf Diätkur" beherrscht die Stunde.

—dier.



W. 40 194. Hemdhose aus Batist, mit effektvoller Hohlnahtverzierung. Die Beinlinge sind seitlich geschlitzt. Im Schritt Knopfverschluß. Lyon-Schnitt für Größe 44 erh. Pr. 40 Pf.
W. 40 188. Taghemd aus Batist, mit Spitzenabschluß, die in gezackter Linie mit Kurbelstich ansetzt. Plattstichmuschen. Band ergibt die Träger. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 40 Pf.

Schnittmuster von obigen Modefiguren sind gegen Einsendung des Betrages zuzüglich 30 Pf. Porto zu beziehen durch die Firma G. Lyon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

Für die Küche.

Kochvorschriften für wohlfeile Tagesgerichte.

Die Hausfrau, deren Wirtschaftsgeld heute durchweg keineswegs reichlich bemessen ist, ist darauf angewiesen, nicht nur möglichst preiswerte und doch kräftige, nahrhafte Gerichte auf den Tisch zu bringen, sondern auch alle Reste ausgiebig zu verwerten. Beides dürfte bei den folgenden Kochvorschriften der Fall sein.

Rindfleischragout stellt eine vortreffliche Resteverwertung dar. Man fertigt eine braune Grundsoße, fügt einige Scheiben getrocknete Pilze, 1 Prise Pfeffer, Salz, Kapern, eine in Scheiben geschnittene Salzgurke hinzu und schmeckt mit Essig ab. Vorher hat man Pellkartoffeln gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, und legt nun diese sowie die in Scheibchen geschnittenen Rindfleischreste in die Soße. Man läßt nun das Gericht noch gut durchziehen, nicht mehr kochen.

Gefüllte Kartoffeln — auch dies ist Resteverwertung. Große Kartoffeln werden als Pellkartoffeln halbgar gekocht, abgezogen, der Länge nach durchgeschnitten, ausgehöhlt und mit einer Farce aus gewiegten Fleischresten, gedünsteten Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel und gewiegter Petersilie gefüllt. Die Kartoffeln werden recht hoch vollgefüllt, in einem Tiegel mit Fett braun angebraten, dann wird etwas Wasser zugegossen, und die Kartoffeln werden in einer halben Stunde langsam gar gedünstet.

Gefüllter Hackbraten. ½ Pfund gemahlenes Schweinefleisch und ½ Pfund gemahlenes Rindfleisch werden mit einer geweichten Semmel, einem Ei, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und etwas geriebener Semmel gut durchgearbeitet. Dann formt man den Braten wie ein Brot, drückt ihn etwas platt, legt in die Mitte ein hartgekochtes, in Längsstreifen geschnittenes Ei, Gurkenstreifen und einige Streifen Pökelfleisch, rollt ihn zusammen und läßt ihn 1 bis 1½ Stunden braten. Die Soße kann man durch Tomatenmark schmackhafter machen. Man bindet sie mit Mehl.

Semmelauflauf mit Obst. 150 Gramm Weißbrot werden mit ⅜ Liter Milch eingeweicht und mit einem Löffel Margarine auf der Stielpfanne abgebacken. Dann rührt man einen Löffel Butter oder Margarine zu Sahne, gibt 2 Eigelb, 20 Gramm vorher abgebrühte, geschälte und dann geriebene süße Mandeln, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Salz, Zucker nach Geschmack dazu, und vermischt dies mit dem abgebackenen Semmelkloß. Zuletzt zieht man den Eierschnee darunter. Vorher hat man 1½ Pfund Aepfel geschält, hat das Kerngehäuse entfernt, die Aepfel in Scheiben geschnitten, gezuckert und mit Rum beträufelt zum Durchziehen zur Seite gestellt. Nun gibt man in eine gefettete, feuerfeste Form die Hälfte der Masse, legt das Obst darüber, bedeckt es mit dem Rest der Masse und bäckt den Auflauf etwa eine Stunde im Ofen.

Echt ungarische Tomatensoße. Die Tomaten oder Tomatenmark werden in einem Tiegel mit Fett und vorher gebräunter Zwiebel 10 Minuten gedünstet. Dann wird das notwendige Wasser angegossen, die Soße tüchtig durchgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz, Pfeffer und Paprika abgeschmeckt und mit Mehl sämig gemacht.

Fastengerichte.

Weil dieser Speisezettel so zusammengestellt ist, daß Fleischgerichte fehlen, solche aber von Fischen überwiegend sind, werden alle unter dem Namen Fastengerichte zusammengefaßt. Daß man mit diesen Gerichten zu jeder Zeit aufwarten kann, ist klar. Ist denn diese sogenannte Fastensuppe nicht auch als Einzelgericht denkbar? Seefische, die so sehr empfohlen werden und so billig zu erstehen sind, kommen dafür in Frage. Da Seefische weniger Gräten haben als Süßwasserfische, kann man sie unbedenklich auch Kindern anbieten. Alles, was vom Mittag übriggeblieben ist, kann abends unter Hinzufügung von Essig oder Zitronensaft oder einer einfachen Mayonnaise in einen Fischsalat umgewandelt werden. Fische sind, trotz ihrer Leichtverdaulichkeit, doch ungemein nahrhaft. Und die Zubereitung eines solchen Gerichtes geht verhältnismäßig schnell vonstatten.

Fastensuppe. Die Filets von beliebigem Fluß- oder Seefisch werden in eine mit Butter bestrichene Pfanne gelegt, mit Apfelwein begossen und schnell gedämpft, dann läßt man sie erkalten. Die Gräten und Abfälle des Fisches, ein kleiner in Stücke geschnittener Fisch, werden in einen Topf gelegt, 1½ Liter Wasser, zwei Glas Apfelwein, einige gewiegte Mohrrüben und Zwiebeln, Pfefferkörner, allerlei Suppenkräuter sowie Salz dazugegeben, zum Kochen gebracht, abgeschäumt und noch eine halbe Stunde auf kleiner Flamme gedämpft. Dann bereitet man eine Mehlschwitze, die man mit der Fischbrühe ablöscht, mit Muskatnuß, Paprika und Salz abschmeckt. Die Suppe muß bis zum Aufkochen gerührt werden und noch eine Stunde bei gelinder Hitze ziehen. Vor dem Anrichten wird die Suppe durchgegossen, mit ein bis zwei in etwas Milch verquirltem Eigelb abgezogen und noch einmal heiß gemacht. In die Terrine tut man einige Flöckchen Butter, den in Würfel geschnittenen Fisch und gießt die Suppe darüber.

Pikanter Auflauf. In der Schale gekochte, abgezogene Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, mit etwas Pfeffer und Salz vermengt. Drei Salzheringe, die einen Tag in Milch gelegen haben, enthäutet und entgrätet man und schneidet sie mit 500 Gramm rohem Schinken und ¼ Pfund Speck in Würfel. Mit einigen feingewiegten Zwiebeln vermengt man sie. Nun abwechselnd eine Schicht Kartoffeln, eine Schicht Hering und Schinken, obenauf Kartoffeln in die Auflaufform getan. Das Ganze mit dicker saurer Sahne übergießen, Semmelbrösel obenauf und eine Stunde backen.

Fischreis. Ein in Stücke geteilter Seefisch wird in kochendem Salzwasser rasch gar überwellt, von Haut und Gräten befreit und in Würfel geschnitten. Inzwischen dämpft man ¼ Pfund Reis in Wasser mit etwas Salz und Butter weich, fügt saure Sahne, wenig Pfeffer und reichlich geriebenen Käse dazu, richtet ihn auf einer Platte an, belegt ihn mit den heißen Fischstücken, die man mit gebräunter Butter begießt.

Baseler Hecht. Man schneidet einen Hecht vom Kopf bis zum Schwanze auf der Bauchseite auf, nimmt ihn aus, legt ihn so auseinander, daß er ganz flach ist, trennt vorsichtig das Rückgrat und die Nebengräten heraus, salzt ihn, trocknet ihn, legt ihn in die Bratpfanne und bestreut ihn mit Pfeffer. In reichlich Butter läßt man eine feingeschnittene Zwiebel anlaufen, gießt dies über den Fisch nebst einer Tasse saurem Rahm, bestreut ihn mit reichlich geriebenem Hartkäse und feinen Semmelbröseln und bratet ihn ¼ Stunde im Ofen.

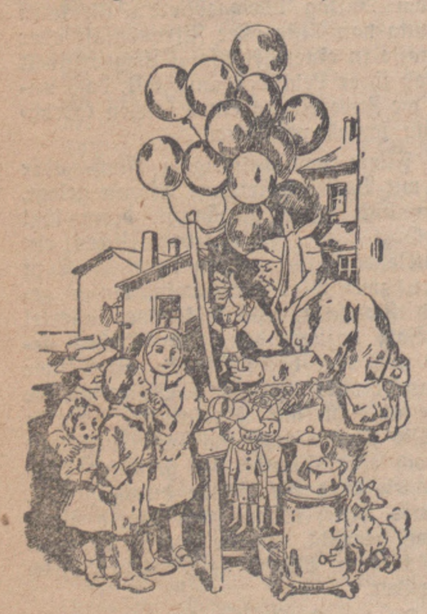
Durch Verwendung von Backpulver kann die Hausfrau an Eiern sparen. Keine Backart ist so einfach und bequem wie diese. Das Backpulver besteht aus doppelkohlensaurem Natron, Weinstein und Stärke. Alle zu verwendenden Zutaten müssen kalt sein. Man mischt das Backpulver mit ein wenig Mehl und fügt es dann durch ein feines Sieb dem fertigen Teig zu, wenn man sich vergewissert hat, daß die Backröhre die richtige Hitze (Mittelhitze) hat. Durch längeres Stehen würde der Kuchen schliffig; denn die Kohlensäure fängt schon an, sich zu entwickeln, wenn sie mit Feuchtigkeit in Berührung kommt. Sie treibt den Teig in die Höhe und geht wieder zurück, wenn die Luftbläschen nicht zugleich durch Hitze festgehalten werden.

Ein Spiel Karten, das unsauber ist, wird schwerlich gern in die Hand genommen. Daher säubere man die Karten auf folgende Weise. Man befeuchte ein leinenes Tuch mit einigen Tropfen Kölnisch Wasser und reibe damit die Karten leicht ab, lasse sie nun einen Augenblick trocknen und reibe alsdann mit einem anderen Tuche nach. Durch das Nachreiben erhalten die Karten ihren ursprünglichen Glanz und haben nahezu das Aussehen neuer Karten.

Ball und Ballon.

Von E. M. von Pers.

Wer weiß nicht, was ein Ballon ist? Ich meine einen solchen, wie ihn die Kinder auf dem Jahrmarkt bekommen. Der, von dem ich euch erzählen will, war grün, und das müßt ihr wissen, denn es gehört zur Geschichte. Der Ballon hatte das Streben nach Höherem. Das will schon etwas heißen. Besonders, wenn man mit dem Irdischen nur durch einen dünnen Faden verbunden ist.

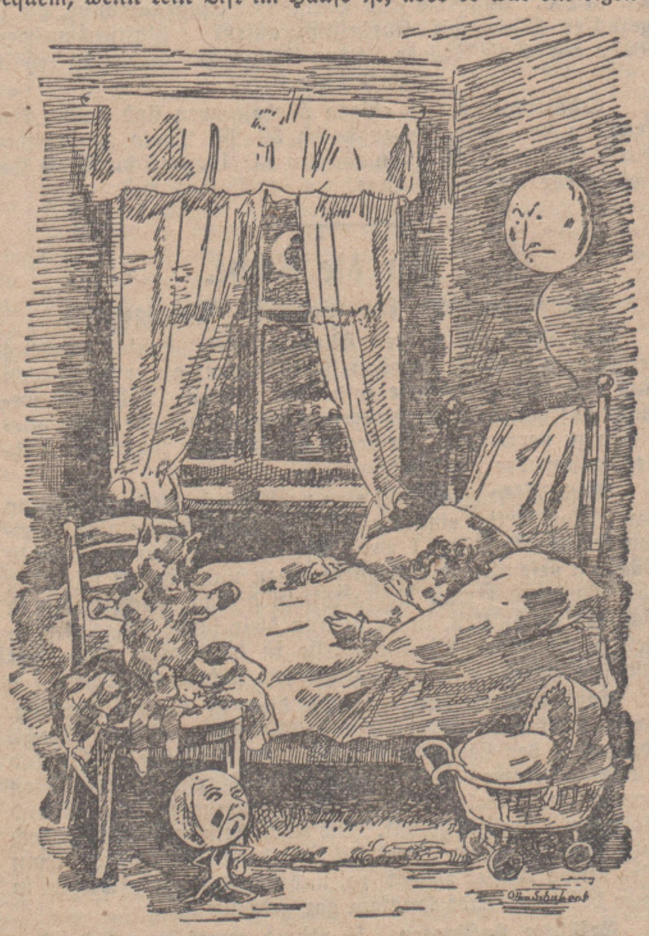


Die glückliche Besitzerin des Ballons war ein kleines Mädchen. Sie hatte zwar noch eine Menge Spielzeug, aber weil der Ballon das allerneueste war, gefiel er ihr am besten. Den ganzen Tag hatte sie schon mit ihm gespielt; nicht einmal der Gummiball vom letzten Geburtstag lockte sie noch; er lag in einer Ecke, bunt und glänzend wie immer, aber in seiner Ballseele tief gekränkt. Als der Abend kam, band das kleine Mädchen den Ballon am Bett fest, löschte die Lampe aus und schlief ein.

Siehe, da rollte plötzlich der Gummiball aus seinem Schmollwinkel heraus, sah den Ballon von unten schief an und sagte: „Pfui!" — „Wie meinen Sie?" fragte der Ballon von oben herab. — „Ich meine, was ich sage, und drücke mich doch deutlich genug aus", erwiderte der Ball. — „Sie haben keine Manieren, sind schlecht erzogen", bemerkte der Ballon.

Der Ball aber rümpfte nur die Nase und fuhr dann fort: „Sie treiben schmutzige Konkurrenz, mein Herr. — Ich bin schon sehr lange im Hause, aber so was wie Sie ist mir noch nicht vorgekommen." — Der Ballon dachte eine Weile über eine gute Antwort nach. Wie er so nachdachte, erinnerte er sich mit leiser Wehmut seiner früheren Stellung. Da hatte er mit vielen Andersfarbigen, aber doch Gleichgesinnten, über dem Kopfe eines alten Mannes geschwebt, der die Fäden aller in der Hand zusammenhielt. „Es ist schade, daß so selten zwei von gleicher Art zusammenkommen", sagte er dann und sah den Ball an, als ob er an ihm vorbeisähe. Das ärgerte diesen nun wieder. „Ich bin ein ehrlicher Ball, wenn ich auch bunt bemalt bin. Mein Leib ist aus Gummi. Meine Künste sind sehr geschätzt. Ich kann springen, kann durch die Luft fliegen. Was aber können Sie? Immer nur an einem Faden schweben." — „Das verstehen Sie nicht", sagte der Ballon. — „Man versteht oft mehr, als der andere denkt. Sie aber sind hochmütig; das sind die meisten Leute, die beschränkt sind." Der Ballon errötete vor Entrüstung; äußerlich merkte man nichts, denn er war grün. „Was das Schweben anbetrifft, so ist es eine größere Kunst als das Springen." — „Das ist zum Kugeln!" höhnte der Ball. Und dann machte er einen Luftsprung. Hei! „Mach's mir nach!" sagte er und legte sich wieder hin. „Da ist Kraft dabei, persönlicher Schwung! Aber so eine Schwebereil Wie ist das überhaupt? Ist das ein Faden, an dem du hängst, oder ist es ein Stahldraht, der dich aufrechthält?" — „Es ist wirklich nur ein Faden", sagte der Ballon, „und ich wünschte, der wäre auch nicht da. Mich trägt die große Sehnsucht." — „Daß ich nicht lache!" sagte der Ball verächtlich. „Du kannst dich ja gar nicht bewegen." — „Wenn der Faden nicht wäre, wollte ich schon zeigen, was ich kann." — „Gut, das wollen wir sehen. Ich werde dir für dieses eine Mal helfen", sagte der Ball. Er ersuchte die Kante des Messingbettes, den Faden durchzuschneiden. Das tat sie. Hui! schoß der Ballon in die Höhe, und schon stieß er an die Zimmerdecke an. „Nun? Was gibt's?" fragte der Ball. — „Du siehst doch, daß ich emporgestiegen bin." — „Soviel kann ich auch", lachte der Ball und machte einen tüchtigen Sprung. „Siehst du, beinahe hätte ich dich erreicht."

„Schön! Warum aber bist du wieder hinuntergesprungen?" — „Wenn es dir mehr Freude macht, an der Zimmerdecke zu kleben, als am Boden zu liegen, so bleibe nur oben! Ich mißgönne es dir nicht." — „Ich wünschte, die Decke wäre gar nicht da", sagte der Ballon. Der Ball aber lachte. „Du erinnerst mich an den Mann mit der fixen Idee, der hier im Hause wohnte." — „Wer war das?" — „Oh, nur ein Dichter. Er wurde mit der Zeit alt und kindisch. Zuerst hatte er im Parterre ein schönes Zimmer inne. Aber er meinte, er wolle nicht unter einer Decke leben, die anderen als Fußboden diene. Drum zog er in den ersten Stock. Dort war die gleiche Geschichte. Denn dieses Haus ist zweistöckig, mußt du wissen. So bekam er also das Zimmer, dessen Boden ihm im ersten Stock als Dach gedient hatte. Doch war er damit noch nicht zufrieden. Er konnte es eben nicht dulden, daß das, was anderen als Boden galt, ihm als Decke erscheinen sollte. Nun, nach meiner Meinung ist schon der zweite Stock unbequem, wenn kein Lift im Hause ist; aber er war ein eigen-



tümlicher Kauz. Er kam darauf, daß seine Zimmerdecke im zweiten Stock der Dachboden war. Drum mietete er das Mansardenzimmer. Dann war er endlich zufrieden."

„Ach Gott, wie schön!" sagte der Ballon, denn er fühlte eine Seelenverwandtschaft mit dem Dichter heraus. „Und was tut er jetzt?" — „Jetzt? Hm! — Ich denke, er schwebt." — „Wie ist das zu verstehen?" — „Tja! Seine Zufriedenheit dauerte nicht lange, denn in der Mansarde stieß er immer den Kopf an die Decke. Wenn man so hoch hinauf zieht, muß man sich eben krummhalten, sonst geht es nicht ohne Püffe. Aber solche Leute müssen immer mit dem Kopf durch die Wand. — Eines Tages starb er. Jetzt schwebt er wohl dort herum, wo es keinen Boden und keine Decke gibt." — „Ach", sagte der Ballon, und die Sehnsucht in ihm schwoll mächtig an, daß er leicht an die Decke stieß.

Der Ball war unterdessen aber eingeschlafen. Alles war jetzt still im Zimmer. Der Ballon tastete sich an der Decke entlang, bis er an das Fenster gelangen und zwischen den Vorhängen hinauslugen konnte. Ei, war das schön! Wer so in die Wolken hinausschweben könnte, steigen, immer höher steigen! Vielleicht könnte er dort auch dem alten Dichter begegnen.

Am Morgen kam das Kindermädchen herein und machte die Fenster sperrangelweit auf. „Schwupp!" sagte der Ballon, und draußen war er. Welche Seligkeit ihn da umfing! Höher stieg er, immer höher, bis er in den Wolken verschwand. — Der Ball aber hatte ihm nachgeblinzelt und gedacht: Wie töricht! Wozu diese ganze Mühe? Nur um keine Decke zu sehen. Vielleicht aber liegt die Erfüllung im Steigen.